TRAMONTINA

by Breville

CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO

Sul - Fone: (54) 3461.7700
Sudeste - Fone: (11) 4197.1266
Planalto - Fone: (62) 3272.2100
Nordeste - Fone: (71) 3215.8266
Norte - Fone: (91) 4009.7700

ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS

Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004
Recife - Fone: (81) 3128.5500

Devido às melhorias realizadas, os produtos ilustrados neste manual podem ter pequenas variações em relação ao produto real.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina. Consulte a lista através do site: www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica

A Tramontina oferece 1 ano de garantia para defeito de fabricação. A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Este produto atende as especificações da Portaria INMETRO nº 371/2009.

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.
Rod. RS 122, km 61 - 95180-000
Farroupilha - RS - Brasil
CNPJ 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira
www.tramontina.com
69110/011 - 012

SAT SERVIÇO DE ATENDIMENTO TRAMONTINA 14 CAIXA POSTAL
CEP. 95185-000
C. Barbosa - RS - Brasil
sat@tramontina.net

BTM800 BSSBRZ/1 -2

TRAMONTINA

by Breville

Gourmet Tea

Manual de Instruções

CONTEÚDO

3 A Tramontina recomenda segurança em primeiro lugar

6 Conheça o seu produto

8 Dicas sobre chás

10 Utilização do seu produto

21 Cuidados, limpeza e armazenagem

24 Resolução de problemas

A TRAMONTINA RECOMENDA SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos produtos para os consumidores, considerando, em primeiro lugar, a segurança para você, nosso prezado cliente. Além disso, pedimos que você tenha um certo grau de cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e tome as precauções abaixo.

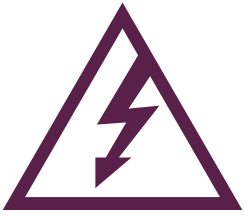
MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

ANTES DE USAR, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES E GUARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS

- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, remova e descarte com segurança qualquer material de embalagem e etiquetas promocionais.
- Para eliminar o risco de engasgos para crianças pequenas, remova e descarte com segurança a tampa protetiva encaixada no plugue de eletricidade deste aparelho.
- Este aparelho foi projetado especificamente para aquecer e ferver apenas água potável de qualidade e chás. Este produto não deve, em nenhuma circunstância, ser usado para aquecer ou ferver qualquer outro líquido ou alimento.
- Não coloque o aparelho perto das bordas da bancada ou da mesa durante a utilização. Assegure-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e seca.
- Não posicione o aparelho perto ou sobre queimadores a gás e elementos elétricos quentes, nem em locais em que possa entrar em contato com o forno aquecido.
- Mantenha o aparelho afastado de paredes, cortinas e outros materiais sensíveis ao calor ou ao vapor. Mantenha um espaço mínimo de 20 cm em ambos os lados do aparelho.
- Não use o aparelho dentro da cuba da pia.
- Antes de conectar a uma tomada e começar a usar, assegure-se sempre de que o aparelho esteja corretamente montado. Siga as instruções fornecidas neste manual.
- A jarra de vidro deve ser usada somente com a base de alimentação fornecida. Não a use no fogão.
- O aparelho não deve ser operado por meio de timers externos ou sistemas de controle remoto separados.
- Não toque nas superfícies quentes. Use a alça para erguer e carregar a jarra de vidro.
- Encaixe a tampa firmemente à jarra de vidro antes de usar.
- Não ponha outros objetos sobre a tampa da jarra.
- É necessário ter muito cuidado ao movimentar a jarra de vidro com líquidos quentes.
- Tenha cuidado ao despejar a água da jarra de vidro, pois a água fervente e o vapor podem causar queimaduras. Não despeje a água rápido demais.
- Para evitar queimaduras, nunca encha a jarra de vidro ultrapassando as marcações de nível "ÁGUA MÁX" (ao aquecer a água) ou "CHÁ MÁX" (ao fazer chá).
- Não use o aparelho sem água. Sempre encha a jarra de vidro pelo menos até a marcação de "MÍN". Caso ela seja operada sem água, a proteção de fervura seca cortará a alimentação automaticamente. Deixe que o aparelho esfrie antes de encher a jarra novamente.

⚠ *ATENÇÃO*

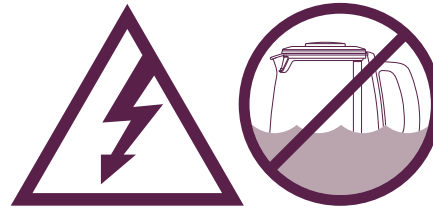
Para evitar choques elétricos, não mergulhe a base da jarra de vidro, a base de alimentação, o fio e o plugue da eletricidade em água, nem permita que essas peças entrem em contato com umidade.



- Não remova a jarra de vidro da base de alimentação durante o aquecimento ou quando o cesto estiver em operação. Assegure-se de que o aparelho tenha completado o ciclo de aquecimento da água ou de infusão do chá, para só então remover a jarra de vidro da base de alimentação.
- O uso de acessórios não recomendados pela Tramontina pode resultar em incêndios, choques elétricos ou ferimentos para as pessoas.
- Para DESLIGAR o aparelho, pressione os botões CHÁ|Cancelar (ao preparar chás) ou ÁGUA QUENTE|Cancelar (ao aquecer água), na base de alimentação. Quando o aparelho está DESLIGADO, o botão se apaga.
- Para desligar da tomada, primeiro DESLIGUE o aparelho e, depois, remova o plugue da tomada.
- Quando o aparelho não estiver em uso ou quando for deixado sem acompanhamento, desligue o fio da tomada.
- Antes de movimentar, limpar e guardar o aparelho, ou antes de montar e desmontar peças, DESLIGUE-o, deixe-o esfriar e retire-o da tomada.
- Deixe o aparelho esfriar entre os ciclos de infusão.
- Siga estritamente as instruções de Cuidados e Limpeza.
- Ao limpar este aparelho, não use produtos de limpeza abrasivos, ásperos ou corrosivos.
- Se o aparelho estiver muito cheio, a água fervida pode transbordar.

⚠ *ATENÇÃO*

Evite o derramamento de água no conector e mantenha-o seco.



⚠ *ATENÇÃO*

Não lave o exterior da jarra com água corrente.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole totalmente o fio de eletricidade antes do uso.
- Não deixe o fio pendurado pela borda de bancadas ou mesas, nem entrar em contato com superfícies quentes.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Recomenda-se a inspeção regular do aparelho. Para evitar qualquer perigo, não use o aparelho se o cabo, o plugue ou o próprio aparelho apresentarem qualquer tipo de dano.
- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. O uso incorreto do mesmo pode causar ferimentos.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Para qualquer operação de manutenção, que não seja a limpeza, entre em contato com a Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.
- Se houver dúvidas sobre se o aparelho está corretamente aterrado, consulte um eletricista qualificado.

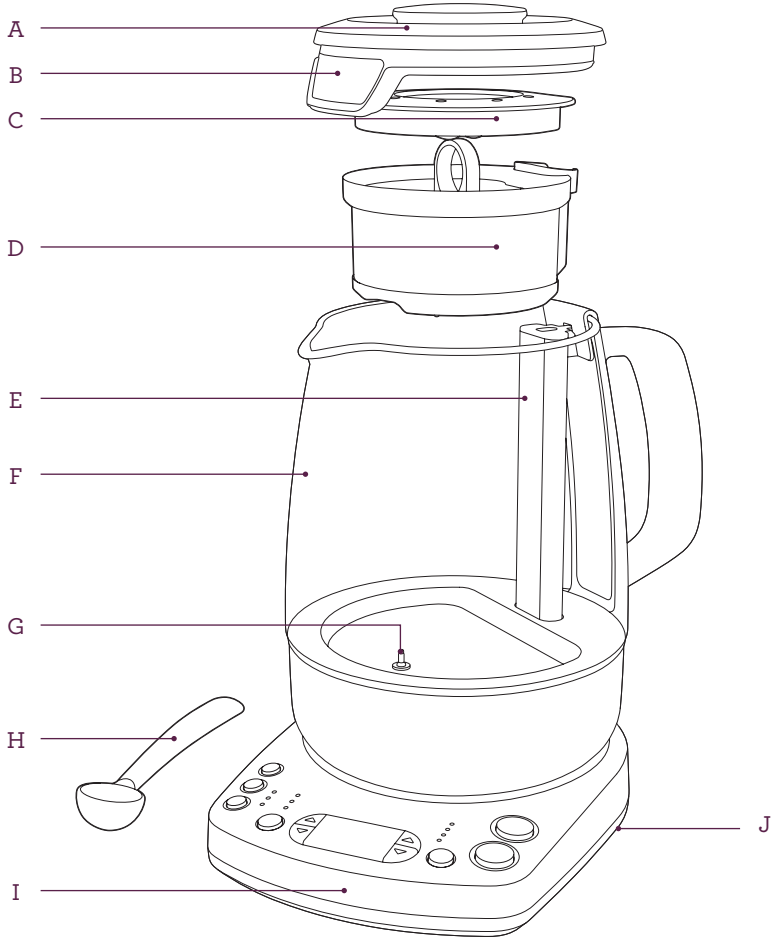
⚠ *ATENÇÃO*

Não use o aparelho em superfícies inclinadas. Não movimente o aparelho enquanto ele estiver ligado.

- O seu eletrodoméstico Tramontina conta com um exclusivo plugue, convenientemente projetado com um espaço para o dedo, para tornar mais fácil e segura a remoção da tomada. Por razões de segurança, recomenda-se que o seu eletrodoméstico Tramontina seja diretamente conectado na sua própria tomada elétrica, em um circuito exclusivo, separado de outros aparelhos. Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o seu eletrodoméstico pode não funcionar adequadamente. O uso em conjunto com filtros de linha e extensões não é recomendado.

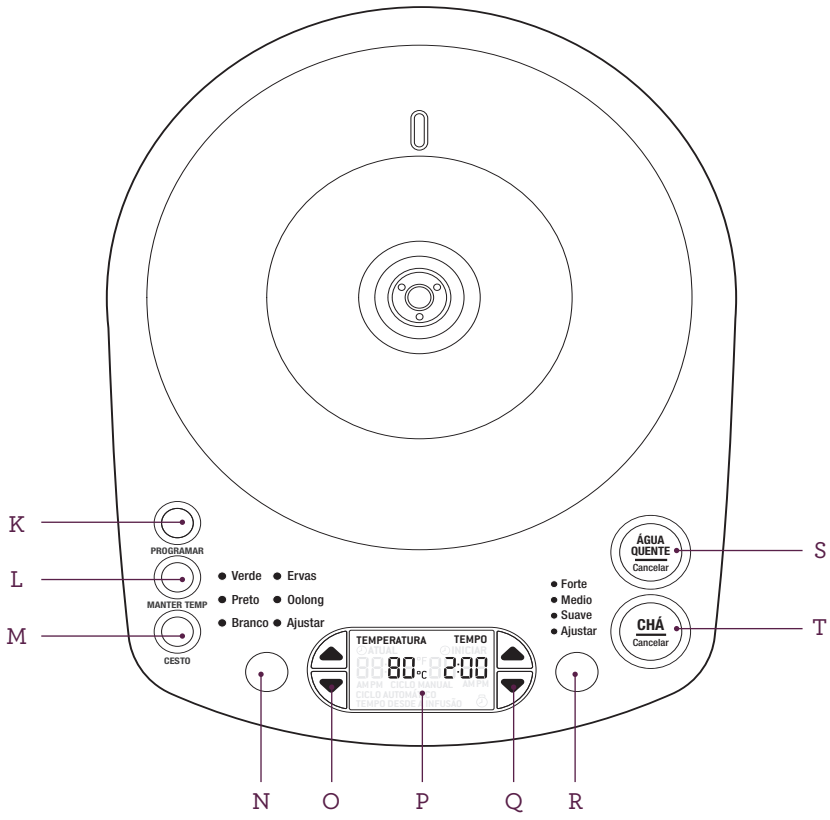
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

CONHEÇA O SEU PRODUTO



A. **Tampa da jarra**
B. **Filtro de calcário em aço inox**
C. **Tampa do cesto de chá**
D. **Cesto de chá em aço inox**
E. **Coluna da jarra.**
Prende magneticamente o cesto de chá
F. **Jarra de vidro**
Com capacidade máxima de 1500 ml de água e 1200 ml de chá.
G. **Sensor de temperatura imerso**
H. **Concha de chá**
I. **Base de alimentação**
J. **Porta-fio**
Oculto na parte inferior da base de alimentação.

CONHEÇA O SEU PRODUTO



K. **Botão PROGRAMAR**
Configura a chaleira para iniciar automaticamente a infusão em um horário pré-selecionado.

L. **Botão MANTER TEMP**
Mantém o chá ou a água aquecidos por até 60 minutos.

M. **Botão CESTO**
O cesto de chá sobe e desce automaticamente. O movimento permite que a água circule livremente ao redor das folhas de chá para uma máxima infusão.

N. **Botão TIPO DE CHÁ**
Predefine as temperaturas de infusão recomendadas para chás verde, preto, branco, de ervas e oolong (chá chinês).

O. **Controle de temperatura variável**
Altera as temperaturas de infusão predefinidas.

P. **LCD com retroiluminação**

Q. **Controle de tempo variável**
Altera os tempos de infusão predefinidos.

R. **Botão INTENSIDADE DO CHÁ**
Predefine os tempos de infusão recomendados para intensidades forte, média ou suave.

S. **Botão ÁGUA QUENTE | Cancelar**
Para uso como chaleira de temperatura variável.

T. **Botão CHÁ | Cancelar**
Ativa o ciclo de infusão do chá.

DICAS SOBRE CHÁS

TIPOS DE CHÁ

Há quatro tipos principais de chás provenientes da planta do chá camellia sinensis. São os métodos de colheita e de processamento que determinam o tipo de chá produzido no final.

Chá preto

O chá preto é o tipo mais comum de chá no mundo. Ele é produzido pela fermentação das folhas por algumas horas após a colheita e antes de elas serem aquecidas ou secas. Essa oxidação escurece as folhas e aumenta a quantidade de cafeína. De todos os chás, o chá preto é o que tem a cor e o sabor mais fortes.

Chá branco

O chá branco é o mais raro e o mais exclusivo dos chás. Ele é produzido a partir dos botões brancos das flores da planta de chá, que são cozidos ao vapor e, então, secados naturalmente. Este chá tem um baixo teor de cafeína e um sabor levemente adocicado.

Chá verde

O chá verde compõe cerca de dez por cento dos chás do mundo. As folhas são colhidas, enroladas e secas antes de ficarem marrons. O chá verde tem um aroma distinto e um sabor levemente adstringente.

Chá oolong

O chá oolong é semifermentado, o que quer dizer que as folhas são processadas imediatamente após a colheita. Elas passam apenas por um período curto de oxidação, que faz com que se tornem de verdes a vermelho-amarronzadas. As folhas têm uma qualidade floral e frutada e, assim, têm um delicado sabor frutado. Recomenda-se não beber o chá Oolong com leite, açúcar ou limão.

Infusões de ervas

Os chás de ervas não são produzidos com a planta do chá, mas com flores, folhas, raízes ou sementes. Entre as infusões de ervas mais comuns, estão a camomila, a hortelã, a erva-doce, a rosa mosqueta e a verbena-limão. As infusões de ervas que não contêm chá costumam não ficar amargas com infusões longas. Elas geralmente podem ser preparadas com água fervente por 3 vezes sem comprometer o sabor.

ARMAZENAGEM DO CHÁ

- Os chás guardados em sacos selados a vácuo podem ser mantidos por até dois anos, dependendo da qualidade e do grau do chá. Uma vez aberto, o chá deve ser guardado em um recipiente vedado e mantido em local seco e escuro.
- Uma vez abertos, os chás pretos durarão mais do que os chás verdes e oolong, mas todos os chás devem ser armazenados em condições ideais.
- É possível distinguir quando o chá perdeu a validade, pois ele perde o aroma e produz uma bebida com sabor amargo ou sem gosto.

DICAS PARA UMA INFUSÃO IDEAL DO CHÁ

- A qualidade da água afeta o sabor. Para obter os melhores resultados, use água filtrada.
- Partículas e folhas mais finas de chá infundem mais rapidamente do que as folhas inteiras. Como resultado, as partículas mais finas de chá costumam liberar muito tanino rapidamente, criando um gosto mais agressivo. Ajuste o tempo de infusão até atingir a intensidade desejada.
- Ao usar a concha de chá fornecida, use cerca de uma concha de chá por xícara/250 ml de água.

Proporção de água por concha de chá

MARCA NA JARRA DE VIDRO	XÍCARAS/ml	CONCHAS DE CHÁ
500 ml	Aprox. 2 xícaras/500 ml	2 conchas
750 ml	Aprox. 3 xícaras/750 ml	3 conchas
1000 ml	Aprox. 4 xícaras/1000 ml	4 conchas
1200 ml	Aprox. 5 xícaras/1200 ml	5 conchas

PREPARAÇÃO DO GOURMET TEA PARA O USO

Para remover a poeira ou os resíduos de substâncias protetivas do processo de fabricação, é recomendável executar um ciclo de fervura e descartar a água.

1. Remova e descarte com segurança todos os materiais de embalagem, etiquetas promocionais e fitas adesivas do aparelho.
2. Remova a tampa da jarra e, então, remova o cesto de chá da coluna magnética dentro da jarra de vidro. Lave a tampa da jarra, o cesto de chá, a tampa do cesto e a concha de chá em água morna e sabão com uma esponja macia. Enxágue e seque por completo.

⚠ *ATENÇÃO*

Nunca mergulhe a base da jarra de vidro, a base de alimentação, o fio e o plugue de energia em água, nem deixe que essas peças entrem em contato com umidade.

3. Posicione a base de alimentação em uma superfície plana e seca.
4. Sem o cesto de chá posicionado, encha a jarra de vidro com água até a marca de nível máximo (1500 ml ÁGUA MÁX) ve ponha-a na base de alimentação. Encaixe a tampa firmemente na jarra de vidro.

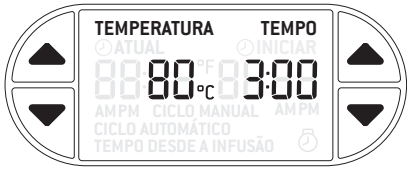
⚠ *ATENÇÃO*

Nunca encha a jarra de vidro com água gelada. Deixe a chaleira esfriar antes de limpar.

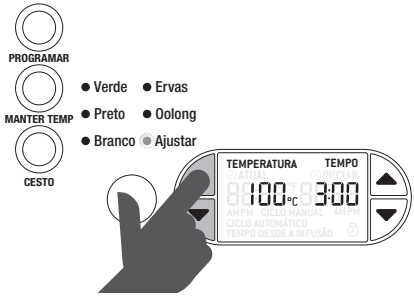
⚠ *ATENÇÃO*

Se a água ultrapassar a linha de nível "MÁX", pode haver risco de queimaduras ou ferimentos graves como resultado do transbordamento da água quente ou fervente. Se a água não atingir a linha de "MÍN", o aparelho se desligará antes de a água ter fervido ou atingido a temperatura selecionada.

5. Desenrole completamente o fio de eletricidade e conecte o plugue em uma tomada aterrada.
6. A tela em LCD se acenderá, exibindo a temperatura e o tempo de infusão padrão.



7. Pressione o botão de ▲ SETA PARA CIMA da esquerda até que a tela de LCD exiba 100°C. O LED "Ajustar" se acenderá imediatamente.



8. Pressione o botão ÁGUA QUENTE |Cancelar para iniciar o ciclo. O botão se acenderá, a tela em LCD exibirá a mensagem "ON" e o progresso de aquecimento em tempo real, com acréscimos de 5°C.
9. Quando a água atingir 100°C, o alarme do chá tocará três vezes e o botão ÁGUA QUENTE | Cancelar se apagará.
10. Descarte a água. O aparelho já está pronto para o uso.

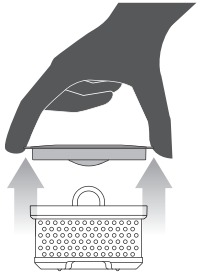
USO DO GOURMET TEA PARA PREPARAR CHÁS

1. Remova a jarra de vidro da base de alimentação e retire a tampa. Para preparar chás, encha com a quantidade desejada de água. Assegure-se de não ultrapassar a marca de nível máximo de chá (1200 ml CHÁ MÁX).

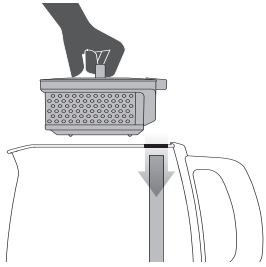
⚠ *ATENÇÃO*

Se a água ultrapassar a linha de nível "MÁX", pode haver risco de queimaduras ou ferimentos graves como resultado do transbordamento da água quente ou fervente. Se a água não atingir a linha de nível "MÍN", a chaleira se desligará antes de a água ter fervido ou atingido a temperatura selecionada.

2. Coloque o cesto em uma superfície plana e seca. Remova a tampa do cesto, erguendo-a pelas laterais.



3. Use a concha de chá fornecida para encher o cesto com as folhas de chá. Como orientação geral, use 1 concha de folhas de chá por xícara/250 ml de água. No entanto, isso dependerá das instruções na embalagem do chá e das suas preferências pessoais.
4. Reponha a tampa sobre o cesto. Assegure-se de que a tampa esteja encaixada com segurança, pressionando-a firmemente no centro
5. Deslize o cesto montado pela coluna magnética localizada dentro da jarra de vidro. O cesto montado se prenderá ao alto da coluna magnética. Recoloque a tampa da jarra.



SELEÇÃO DO TIPO DE CHÁ

O tipo de chá determina a temperatura de infusão. O aparelho tem 5 tipos de chá predefinidos, recomendados para uma infusão ideal de chás verde, preto, branco, de ervas e oolong. Ele também conta com uma configuração de temperatura para tipo de chá personalizável, para se adequar a outras variedades de chá ou ao seu gosto pessoal.

1. Para selecionar um tipo de chá predefinido:
   a) Pressione o botão TIPO DE CHÁ e role até que o chá desejado – "Verde", "Preto", "Branco", "Ervas" ou "Oolong" - se acenda.
   b) A tela em LCD exibirá a temperatura de infusão predefinida recomendada para uma infusão ideal do tipo de chá selecionado. Essa informação será exibida no lado esquerdo da tela de LCD.

TIPO DE CHÁ	CHÁ VERDE	CHÁ BRANCO	CHÁ OOLONG	CHÁ DE ERVAS	CHÁ PRETO
TEMPERATURA DE INFUSÃO**	80ºC	85ºC	90ºC	100ºC	100ºC
TEMPO DE INFUSÃO** (EM MINUTOS)	3:00	3:00	3:00	4:00	2:00

** Configurações-padrão recomendadas pela Tramontina para intensidade média.

SELEÇÃO DA INTENSIDADE DO CHÁ

A intensidade desejada do chá determina o tempo de infusão. O tempo de infusão correto depende do tipo de chá e da sua preferência pessoal de intensidade.

1. O aparelho tem 3 intensidades de chá predefinidas, recomendadas para realizar infusões de chá Forte, Médio ou Suave. Ele também conta com uma configuração de tempo personalizável, para se ajustar ao seu gosto pessoal.

   Para selecionar uma intensidade de chá predefinida:

   a) Pressione o botão INTENSIDADE DE CHÁ e role até que a intensidade desejada - "Forte", "Média" ou "Suave" - se acenda.

   b) A tela de LCD exibirá o tempo de infusão predefinido recomendado para chegar à intensidade de infusão selecionada com o tipo de chá desejado. Essa informação será exibida na figura à direita da tela de LCD.

2. Pressione o botão CHÁ | Cancelar para dar início ao ciclo de infusão do chá. O botão se acenderá, a tela em LCD exibirá a mensagem "ON" e o progresso de aquecimento em tempo real, com acréscimos de 5°C. Quando a temperatura da água atingir os 50°C, a mensagem "ON" será substituída pelo tempo de infusão selecionado.

OBSERVAÇÃO

O "TEMPO DE INFUSÃO" pode ser ajustado durante o processo de aquecimento, mas a "TEMPERATURA DE INFUSÃO" não pode ser alterada depois que o ciclo de aquecimento tiver início.

Para modificar o tempo de infusão, pressione o botão da ▲ SETA PARA CIMA à direita, para aumentar o tempo, ou o botão da ▼ SETA PARA BAIXO à direita, para diminuir o tempo. O tempo de infusão pode ser ajustado em acréscimos de 30 segundos até um máximo de 10 minutos.

Para modificar a temperatura de infusão, pressione o botão CHÁ | Cancelar para cancelar o ciclo de aquecimento. Selecione novamente a temperatura de infusão.

3. Uma vez que a temperatura de infusão selecionada é atingida, o cesto montado descerá automaticamente até a água aquecida.

4. Quando o cesto chegar ao fundo da jarra de vidro, a tela de LCD indicará o progresso da infusão, fazendo automaticamente a contagem regressiva em acréscimos de um segundo. Essa informação será exibida no lado direito da tela de LCD.

5. No fim do ciclo de infusão do chá, o cesto se erguerá automaticamente para o alto da jarra de vidro, para evitar uma infusão excessivamente prolongada. O alarme do chá tocará três vezes.

⚠ *ATENÇÃO*

O cesto de chá estará quente ao toque após a infusão do chá. Assegure-se de que a alça do cesto de chá tenha esfriado antes de manuseá-la.

SELEÇÃO DO RECURSO "MANTER TEMP"

Este recurso permite que o chá preparado ou a água aquecida permaneçam quentes por até 60 minutos. A temperatura do recurso "Manter Temp" varia de 50°C a 80°C, dependendo da temperatura de infusão original selecionada. Quanto mais baixa for a temperatura de infusão, mais baixa será a temperatura da função "Manter Temp".

TEMP. DE INFUSÃO ORIGINAL	TEMP. APROXIMADA DE MANTER TEMP.
50°C - 65°C	50°C
70°C - 80°C	70°C
85°C	75°C
90°C - 100°C	80°C

OBSERVAÇÃO

Durante o ciclo "Manter Temp", o chá preparado continuará a desenvolver o sabor. Dependendo de quanto tempo você pretende manter o chá quente, pode ser conveniente reduzir a intensidade do chá/tempo de infusão iniciais.

Para ativar o recurso "Manter Temp":

1. Você pode pressionar o botão MANTER TEMP antes, durante ou depois de concluir o ciclo de infusão do chá ou de aquecimento da água. O botão se ilumina, indicando que o recurso "Manter Temp" foi selecionado.

OBSERVAÇÃO

O recurso "Manter Temp" manterá a temperatura apenas durante os 60 minutos de duração do recurso "Tempo desde a infusão", ao fim da função "Chá" ou "Água Quente".

2. Quando o ciclo de infusão do chá ou de aquecimento da água estiver completo, a tela de LCD exibirá automaticamente a contagem progressiva de "Tempo desde a infusão". O botão MANTER TEMP permanecerá iluminado, indicando que o ciclo de "Manter Temp" está ativo por até 60 minutos, durante o "Tempo desde a infusão", uma vez que a jarra de vidro permaneça na base de alimentação.
3. Durante esse período, a jarra de vidro pode ser removida da Base de alimentação, mas o recurso "Manter Temp" se desligará automaticamente. É possível selecionar novamente o recurso "Manter Temp", pressionando-se o botão MANTER TEMP. O ciclo "Manter Temp" permanecerá ativo pela duração do recurso "Tempo desde a infusão", que é de 60 minutos.

OBSERVAÇÃO

O recurso "Manter Temp" não se ativará e não funcionará se a temperatura da água estiver abaixo de 50°C.

SELEÇÃO DO RECURSO "CICLO DO CESTO"

Este recurso faz com que o cesto suba e desça continuamente durante o ciclo de preparação do chá. Este movimento faz com que as folhas de chá se soltem dentro do cesto, permitindo que a água quente circule livremente ao seu redor para produzir a máxima infusão.

OBSERVAÇÃO

O "Ciclo do Cesto" pode aumentar significativamente o índice de infusão e afetar a intensidade do chá. Ao usar o recurso "Ciclo do Cesto", pode ser conveniente reduzir a intensidade do chá/tempo de infusão iniciais.

OBSERVAÇÃO

Recomenda-se que o recurso "Ciclo do Cesto" seja usado somente ao preparar entre 1000 ml (cerca de 4 xícaras) e 1200 ml (cerca de 5 xícaras).

1. Para ativar o recurso "Ciclo do Cesto", pressione o botão CESTO uma vez. O botão se acenderá e a tela de LCD exibirá CICLO DO CESTO.
2. Durante o ciclo de infusão, enquanto o cesto sobe e desce lentamente dentro da água aquecida, o botão CESTO piscará.
3. O recurso "Ciclo do Cesto" pode ser cancelado a qualquer momento durante o ciclo de infusão do chá. Pressione o botão CESTO uma vez. O botão deixará de brilhar e a tela de LCD não exibirá mais a mensagem CICLO DO CESTO. O cesto voltará ao fundo da jarra de vidro durante o resto do tempo de infusão.

USO COMO CHALEIRA DE TEMPERATURA VARIÁVEL

O aparelho pode ser usado para ferver a água ou aquecê-la a uma temperatura personalizável.

OBSERVAÇÃO

Se tiver usado a jarra de vidro para preparar chá, recomendamos uma limpeza meticulosa do interior da jarra e a remoção do cesto de chá antes de ferver ou aquecer a água.

1. Encha a jarra de vidro com a quantidade desejada de água. Não ultrapasse a marca de nível máximo de água (1500 ml ÁGUA MÁX).
2. a) **Para ferver a água (100°C):**

   Pressione o botão de ▲ SETA PARA CIMA da esquerda, para aumentar a temperatura a 100°C. O LED "Ajustar" se acenderá imediatamente.

   b) **Para aquecer a água a uma temperatura personalizada:**

   Pressione o botão de ▲ SETA PARA CIMA da esquerda para aumentar a temperatura, ou o botão de ▼ SETA PARA BAIXO da esquerda para diminuir a temperatura. A temperatura deve ser ajustada em acréscimos de 5°C, de um mínimo de 50°C a um máximo de 100°C (ou, no modo Fahrenheit, em acréscimos de 5°F, de um mínimo de 120°F a um máximo de 212°F). O LED "Ajustar" se acenderá automaticamente.

OBSERVAÇÃO

Uma vez que uma temperatura personalizada é selecionada e que o ciclo de preparação de chá ou de aquecimento de água é ativado, a configuração da temperatura personalizada permanecerá na memória do aparelho até que você a modifique.

3. Pressione o botão ÁGUA QUENTE |Cancelar para iniciar o ciclo. O botão se acenderá, a tela em LCD exibirá a mensagem "ON" e o progresso de aquecimento em tempo real com acréscimos de 5°C.
4. A temperatura de infusão não pode ser alterada depois que o ciclo de aquecimento tiver início. Para alterar a temperatura de infusão, pressione o botão ÁGUA QUENTE | Cancelar para cancelar o ciclo de aquecimento. Selecione novamente a temperatura de infusão.
5. Quando a temperatura selecionada for atingida, o alarme do chá tocará três vezes. A tela de LCD exibirá automaticamente a função "Tempo desde a infusão". Esta função faz uma contagem progressiva até um máximo de 60 minutos, permitindo que você monitore quando o ciclo de aquecimento da água foi concluído. Ele não ativa os elementos de aquecimento.
6. O aparelho conta com um recurso "Manter Temp", que permite que o chá preparado ou a água aquecida permaneçam quentes por até 60 minutos. Este recurso pode ser ativado antes, durante ou depois do ciclo de aquecimento da água.

OBSERVAÇÃO

O recurso "Manter Temp" manterá a temperatura apenas durante os 60 minutos de duração do recurso "Tempo desde a infusão", ao fim da função "Chá" ou "Água Quente".

PERSONALIZAÇÃO DA TEMPERATURA DE INFUSÃO

Além das 5 temperaturas de infusão predefinidas, o aparelho também apresenta uma configuração personalizável de temperatura de infusão, para se adequar a outras variedades de chá ou ao seu gosto pessoal.

Para personalizar a temperatura de infusão:

1. Pressione o botão de ▲ SETA PARA CIMA da esquerda para aumentar a temperatura, ou o botão de ▼ SETA PARA BAIXO da esquerda para diminuir a temperatura. A temperatura de infusão pode ser ajustada em acréscimos de 5°C, de um mínimo de 50°C a um máximo de 100°C (ou, no modo Fahrenheit, em acréscimos de 5°C, de um mínimo de 120°F a um máximo de 212°F).
2. A tela de LCD exibirá a temperatura de infusão personalizada. Essa informação será exibida na figura à esquerda da tela de LCD.

OBSERVAÇÃO

Ao pressionar os botões de ▲ SETA PARA CIMA ou ▼SETA PARA BAIXO à esquerda enquanto os botões "Verde", "Preto", "Branco", "Ervas" ou "Oolong" estiverem acesos, essas opções de tipo de chá serão anuladas, e o botão "Ajustar" se acenderá.

OBSERVAÇÃO

Este produto não está calibrado para uso comercial ou científico.
As temperaturas podem variar ± 3˚C, o que está dentro do intervalo de infusão ideal para cada variedade de chá.

PERSONALIZAÇÃO DO TEMPO DE INFUSÃO

Além dos 3 tempos de infusão pré-definidos, o aparelho também apresenta uma configuração de tempo de infusão personalizável para se adequar ao seu gosto pessoal.

Para personalizar um tempo de infusão:

Assegure-se de que a temperatura de infusão (o tipo de chá) foi selecionado.

Tempo de infusão de menos de 10 minutos

i) Pressione o botão de ▲ SETA PARA CIMA à direita para aumentar o tempo, ou o botão de ▼ SETA PARA BAIXO à direita para diminuir o tempo. O tempo de infusão pode ser ajustado em acréscimos de 30 segundos até um máximo de 10 minutos.

ii) Quando o aparelho estiver acionado e a temperatura correta da água for atingida, o cesto descerá automaticamente e o contador de tempo de infusão fará a contagem regressiva do tempo selecionado.

iii) Quando a infusão for concluída, o cesto se erguerá automaticamente e a tela de LCD exibirá a função "Tempo desde a infusão". Esta função faz uma contagem progressiva até 60 minutos, permitindo que você monitore o frescor da sua infusão. Ela não ativa os elementos de aquecimento.

Tempos de infusão no modo manual acima de 10 minutos

Neste modo, uma vez que a temperatura correta da água for atingida, o cesto montado descerá automaticamente e dará início à infusão. No entanto, o cesto não sobe automaticamente, mas permite que você o erga manualmente quando o tempo de infusão desejado tiver passado.

i) Pressione o botão de ▲ SETA PARA CIMA à direita para aumentar o tempo até um máximo de 10 minutos.

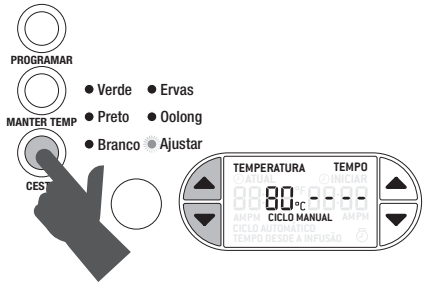
ii) Continue a pressionar o botão de ▲SETA PARA CIMA à direita. A tela de LCD exibirá "CICLO MANUAL" e "- - : - -" no lado direito do LCD.

iii) Quando o aparelho estiver acionado e a temperatura correta da água tiver sido atingida, o cesto descerá automaticamente.

iv) No modo do ciclo manual, a tela de LCD iniciará automaticamente o recurso "Tempo de infusão". Esta função faz uma contagem progressiva até 60 minutos, permitindo que você monitore por quanto tempo o cesto fica submerso.

v) Quando o tempo de infusão desejado tiver passado, pressione e segure o botão CESTO por 2 segundos. O cesto subirá.

vi) Quando a infusão estiver concluída, a tela de LCD exibirá automaticamente a função de "Tempo desde a infusão". Esta função faz uma contagem progressiva até 60 minutos, permitindo que você monitore o frescor da sua infusão. Ela não ativa os elementos de aquecimento.



OBSERVAÇÃO

Uma vez que um tempo personalizado é selecionado e que um ciclo de preparação de chá ou de aquecimento de água é ativado, o tempo personalizado permanece na memória do aparelho até que você o modifique.

RECURSO PROGRAMAR

Este recurso permite que você programe o horário específico em que o aparelho se ativará automaticamente e dará início a um ciclo de infusão de chá ou de aquecimento de água.

Configuração do Recurso "Programar"

1. Pressione e segure o botão PROGRAMAR por 2 segundos. O botão se acenderá e o alarme do chá tocará.
2. A tela em LCD exibirá o símbolo de relógio ⏲ do recurso PROGRAMAR, um HORÁRIO ATUAL e um HORÁRIO INICIAR piscantes.
3. Para configurar o HORÁRIO ATUAL, pressione o botão de ▲ SETA PARA CIMA à esquerda para aumentar o tempo, ou o botão de ▼ SETA PARA BAIXO à esquerda para diminuir o tempo, em acréscimos de 1 minuto. Assegure-se de que as mensagens "AM" e "PM" sejam corretamente exibidas.

OBSERVAÇÃO

Ao pressionar e segurar o botão ▲ SETA PARA CIMA ou ▼ SETA PARA BAIXO, os números rolam com mais velocidade.

4. Para definir o HORÁRIO DE INÍCIO, pressione o botão de ▲ SETA PARA CIMA à direita para aumentar o tempo, ou o botão de ▼ SETA PARA BAIXO à direita para diminuir o tempo de 1 em 1 minuto. Assegure-se de que as mensagens "AM" e "PM" sejam corretamente exibidas.
5. Quando o horário atual e o horário para iniciar estiverem programados, pressione o botão piscante ÁGUA QUENTE|Cancelar ou CHÁ|Cancelar para selecionar o recurso que deseja iniciar no horário programado.
6. A tela de LCD exibirá o horário atual e o horário para iniciar, além do símbolo de ⏱ PROGRAMAR. O botão PROGRAMAR se acenderá e permanecerá iluminado até que o HORÁRIO INICIAR seja atingido, indicando que o recurso "Programar" foi ativado.
7. Assegure-se de que o aparelho esteja preparado com:
   a) Água suficiente na jarra de vidro e folhas de chá no cesto, no caso do ciclo de infusão de chá; ou
   b) Água suficiente na jarra de vidro, no caso do ciclo de aquecimento de água.

OBSERVAÇÃO

Se não houver água suficiente, pode ocorrer uma descoloração da base do aparelho!

8. Quando o HORÁRIO INICIAR selecionado for atingido, o aparelho dará automaticamente início ao ciclo de infusão de chá ou de aquecimento de água. Neste período, o botão PROGRAMAR se apagará até que o ciclo esteja completo.

Nova seleção do recurso "Programar", usando um HORÁRIO INICIAR previamente configurado

1. Pressione o botão PROGRAMAR uma vez. Os botões ÁGUA QUENTE|Cancelar e CHÁ|Cancelar piscarão.
2. Pressione o botão ÁGUA QUENTE|Cancelar ou o botão CHÁ|Cancelar para selecionar novamente a função desejada. O recurso "Programar" foi selecionado novamente.

OBSERVAÇÃO

O recurso "Programar" pode ser cancelado a qualquer momento, pressionando-se o botão PROGRAMAR. A tela de LCD não exibirá mais o símbolo de ⏱ PROGRAMAR, e o botão PROGRAMAR se apagará.

RESTAURAÇÃO DAS CONFIGURAÇÕES PADRÃO

Mesmo quando desligado da tomada, o aparelho se lembrará da última configuração usada para cada definição. Para restaurar as configurações padrão do aparelho para cada função, pressione e segure simultaneamente por 2 segundos os botões PROGRAMAR e MANTER TEMP.

MODO STAND-BY

Quando o aparelho é ligado na tomada, a tela de LCD se acende por 3 minutos antes de entrar no modo stand-by. Quando se encontra no modo stand-by, a retroiluminação da tela de LCD se desliga e o horário atual aparece na tela.

Para reativar o aparelho a partir do modo stand-by, pressione qualquer botão, exceto os botões ÁGUA QUENTE|Cancelar ou CHÁ|Cancelar na base de alimentação.

A tela de LCD se reacenderá. Pressione o botão ÁGUA QUENTE|Cancelar ou o botão CHÁ|Cancelar para dar início à função desejada imediatamente.

MOVIMENTAÇÃO DO CESTO DE CHÁ FORA DO CICLO DE INFUSÃO

Após o ciclo de infusão ter sido concluído, você pode querer descer o cesto de chá novamente em uma infusão extra, para produzir um chá com um sabor mais intenso. Para isso, pressione e segure o botão CESTO por 2 segundos.
O botão piscará e o cesto de chá descerá automaticamente para o fundo da jarra de vidro.

Quando a intensidade desejada tiver sido atingida, pressione e segure o botão CESTO por 2 segundos. O botão piscará e o cesto de chá subirá automaticamente para o alto da jarra de vidro.

OBSERVAÇÃO

Se a jarra de vidro for removida da base de alimentação e o cesto de chá estiver na posição baixa, ele automaticamente voltará para o alto com o retorno da jarra de vidro à base de alimentação.

OBSERVAÇÃO SOBRE A CONVERSÃO DE TEMPERATURA (°C PARA °F)

A leitura da temperatura no aparelho é predefinida em Celsius, mas pode ser convertida para Fahrenheit.

Pressione e segure simultaneamente por 2 segundos os botões TIPO DE CHÁ e INTENSIDADE DO CHÁ. O símbolo correspondente, °C ou °F, será exibido na tela de LCD.

OBSERVAÇÃO

Se o padrão em Celsius tiver sido alterado para Fahrenheit e o ciclo de infusão de chá ou de aquecimento de água tiver sido ativado, a configuração em Fahrenheit permanecerá na memória do aparelho até que você a modifique.

LIMPEZA DA JARRA DE VIDRO

1. Após cada uso, esvazie a jarra de vidro. Não deixe o chá preparado dentro da jarra a noite inteira.
2. Limpe o interior da jarra de vidro com uma esponja macia úmida ou lave com água morna. Os depósitos de chá intensificarão o sabor da bebida preparada, por isso, se usar apenas para preparar chá, não lave com sabão.
3. Limpe o exterior da jarra de vidro com um pano macio úmido.

⚠ *ATENÇÃO*

Nunca mergulhe ou lave o exterior da jarra de vidro com água corrente.

OBSERVAÇÃO

Não use produtos químicos, palha de aço ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o interior ou o exterior da jarra de vidro, pois eles podem arranhar sua superfície.

4. Para remover o acúmulo de tanino, o composto químico adstringente do chá, encha a jarra de vidro com água até a marca de nível máximo (1500 ml ÁGUA MÁX) e:

- Ferva a água e deixe-a esfriar por um minuto. Despeje o conteúdo do pacote de limpeza de chá e deixe descansar por 5 minutos. Esvazie a chaleira, encha novamente com água fresca e ferva. Esvazie a chaleira mais uma vez, encha novamente com água fresca e ferva. Esvazie a chaleira e enxágue-a completamente.
- Ponha o suco de um limão, e também o próprio limão, e ferva. Deixe de molho por uma noite e descarte a solução. Encha a jarra de vidro com água limpa, ferva e descarte a água. Repita a operação, se necessário.

  ou,
- Ponha 6 colheres de sopa de vinagre branco e ferva. Deixe de molho por uma noite e descarte a solução. Encha a jarra de vidro com água limpa, ferva e descarte a água. Repita a operação, se necessário.

5. Antes de usar, seque por completo com um pano macio e sem fiapos.

OBSERVAÇÃO

Ao longo do tempo, com o uso regular, o acúmulo de minerais pode afetar o desempenho e a vida útil do aparelho. A cal e o fosfato são formas comuns de acúmulo mineral que podem danificar o seu aparelho. O acúmulo de calcário, um mineral inofensivo, aparece como uma mancha de cor branca ou de ferrugem na base e nas paredes internas da jarra de vidro. O acúmulo de fosfato não pode ser visto, mas pode fazer com que a água pareça turva ao ser aquecida. Para evitar que os acúmulos minerais danifiquem o seu aparelho, não se esqueça de desmineralizar a jarra de vidro regularmente. Use um agente desmineralizador comercial e siga as instruções que acompanham o produto.

Assegure-se de que o aparelho esteja DESLIGADO pressionando o botão CHÁ|Cancelar (se estiver preparando chá) ou o botão ÁGUA QUENTE|Cancelar (se estiver aquecendo água) na base de alimentação. Quando o aparelho está DESLIGADO, o botão se apaga. Remova o plugue de eletricidade da tomada.

OBSERVAÇÃO

Deixe todas as peças do aparelho esfriarem por completo antes de desmontar e limpar.

OBSERVAÇÃO

Somente a tampa da jarra, o cesto de chá, a tampa do cesto e a concha de chá podem ser utilizados em lava-louça.

LIMPEZA DA TAMPA DA JARRA E DO FILTRO DE CALCÁRIO INTEGRADO

1. Lave a tampa da jarra com água morna, sabão e uma esponja macia. Enxágue e seque por completo. É possível limpar o filtro de calcário integrado, colocando-o sob água quente corrente e esfregando-o com um pano ou uma escova de limpeza.
2. A tampa da jarra também pode ser utilizada em lava-louça. Ponha a tampa da jarra verticalmente com o filtro de calcário virado para cima. Isso permitirá que a água escorra adequadamente.
3. Deixe todas as superfícies secarem por completo antes de usar.

LIMPEZA DA TAMPA DO CESTO, DO CESTO DE CHÁ E DA CONCHA DE CHÁ

1. Lave a tampa do cesto, o cesto de chá e a concha de chá com água morna, sabão e uma esponja macia. Enxágue e seque por completo. Para evitar manchas, podem ser usados produtos de limpeza líquidos não abrasivos ou soluções suaves em spray. Aplique o produto de limpeza em uma esponja, e não na superfície dos acessórios, antes de limpar.
2. Esses acessórios também podem ser lavados em lava-louça.
3. Deixe todas as superfícies secarem por completo antes de usar.

LIMPEZA DA BASE DE ALIMENTAÇÃO

1. Limpe a base de alimentação com uma esponja macia úmida.
2. Deixe todas as superfícies secarem por completo antes de inserir o plugue na tomada.

ARMAZENAGEM

1. Assegure-se de que o aparelho esteja desligado, limpo e seco antes de guardá-lo.
2. Assegure-se de que o cesto de chá montado esteja firmemente fixado à coluna magnética dentro da jarra de vidro.
3. Assegure-se de que a tampa da jarra esteja firmemente encaixada.
4. Enrole o fio ao redor do porta-fio sob a base de alimentação.
5. Ponha o aparelho na posição vertical na base de alimentação. Não guarde nenhum outro objeto sobre ele.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	O QUE FAZER
O aparelho não liga	• Verifique se o plugue de eletricidade está corretamente inserido na tomada. • Insira o plugue em uma tomada independente. • Insira o plugue em uma outra tomada. • Restaure o filtro de linha, se necessário. • Para garantir uma maior segurança, o aparelho é equipado com um interruptor térmico. No caso de um superaquecimento severo, o aparelho se desligará automaticamente para evitar danos adicionais. Caso o problema continue, entre em contato com a Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.
O aparelho não funciona	• Verifique se a jarra de vidro está firmemente posicionada na base de alimentação.
A luz do LCD apagou	• O aparelho entra no modo stand-by se não for usado por 3 minutos. Quando se encontra no modo stand-by, a retroiluminação da tela de LCD se desliga e o horário atual aparece na tela. • Para reativar o aparelho a partir do modo stand-by: - Remova e então reponha a jarra de vidro na base de alimentação. - Pressione qualquer botão na base de alimentação, exceto os botões ÁGUA QUENTE|Cancelar e CHÁ|Cancelar. A tela de LCD se reacenderá.
Não consigo selecionar uma determinada função	• Alguns recursos não podem ser selecionados ou modificados durante o ciclo de aquecimento ou de infusão. A tela em LCD pode se modificar temporariamente ou um alarme sonoro pode tocar, mas nenhuma alteração será feita no ciclo.
A tela de LCD exibe "RESET"	• A tela em LCD exibirá uma mensagem "RESET" piscante quando houver um problema eletrônico restaurável. Remova o plugue da tomada, espere 5 segundos e insira o plugue de volta. • Se a mensagem "RESET" persistir, entre em contato com a Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.
A tela de LCD exibe a mensagem "ERRO"	• A tela em LCD exibirá uma mensagem "ERRO" piscante quando houver um problema eletrônico não restaurável no aparelho. Caso isso aconteça, entre em contato com a Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	O QUE FAZER
Quero que o aparelho volte para as configurações padrão	• Mesmo desligado da tomada, o aparelho se lembrará da última configuração usada em cada função. • Para restaurar as configurações padrão de cada função do aparelho, pressione e segure simultaneamente os botões PROGRAMAR e MANTER TEMP por 2 segundos.
O recurso "CICLO DO CESTO"/ o botão CESTO não funciona	• O ciclo do cesto só funciona durante os ciclos de infusão com menos de 10 minutos. • O cesto de chá não pode ser baixado durante a fase de aquecimento das operações normais.
Após ferver a água, aparecem bolhas ao redor do sensor de temperatura.	• Isto é normal na funcionalidade do aparelho.
O meu chá tem um gosto muito fraco ou muito forte	• O sabor do chá é uma preferência pessoal e pode exigir que você faça experiências para chegar ao ponto perfeito para o seu paladar. Para um chá com um sabor mais intenso, aumente a quantidade de chá ou o tempo de infusão. Para um chá com um sabor mais suave, diminua a quantidade de chá ou o tempo de infusão.
Há um barulho forte dentro da jarra de vidro.	• Isso é normal. O som vem do ímã localizado dentro da coluna da jarra e pode ser ouvido quando o cesto de chá não está preso.

OBSERVAÇÕES

OBSERVAÇÕES